ANNO VI.

SABBATO
21. AGOSTO

N.° 21.

1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE
DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

AGRICOLTURA

COLTIVAZIONE DEL COLZAT

Il colzat è una specie di cavolo selvatico, che si coltiva specialmente per estrarre l'olio da' suoi grani. Si può anche adoperarlo come foraggio di primavera, seminandolo alla volata, sopra una stoppia arata o soltanto erpicata, in ragione di 5. o 6. libbre per campo. In tal modo si ottiene in primavera una pastura precoce da darsi in verde al bestiame. Noi ce ne occuperemo in quest' articolo della sua coltivazione per l' estrazione dell' olio.

Scelta del seme. Non potendosi avere il vero seme del colzat dalle Fiandre, sarà bene procurarne del migliore che si raccolga ne' nostri paesi; a tale effetto quando si tagliano e si maneggiano le piante del colzat converrà sottoporre de' pannilini per raccogliere quella semente matura che cade spontaneamente, e di questa valersi per la seminagione.

Si potrà conoscere la bontà dei semi, se questi saranno pesanti, e di un bel colore marronato scuro, e non nericcio, e schiacciandoli coll' ugna sen vegga uscire una sostanza oleosa.

Per due anni di seguito, si può far uso della semente raccolta ne' proprj campi, ma nel terzo anno sarà bene cambiarla, regolandosi in tal particolare come si costuma per la semina del frumento, e di altri prodotti onde non degenerino.

Tempo della seminagione, e preparazione del terreno. Il tempo opportuno di seminare il colzat, comincia dalla metà del mese di agosto, e dura fino ai primi di settembre. È d'avvertirsi che il terreno dev' essere alquanto umido, e se tale non fosse, bisognerà aspettare il beneficio di qualche pioggia, tardando questa semente a schiudersi ed a germinare in terra asciutta.

Il colzat chiede una terra profonda, sustanziale, bene sminuzzolata, nè troppo umida; in una parola una buona terra a frumento. Esso non teme un terreno ar-

gilloso se è ben lavorato e che l'acqua non ristagni; nè un terreno troppo leggero sempre che sia profondo fresco ed abbondantemente concimato.

Il terreno deve in primo luogo essere profondamente lavorato, e ben concimato, o seguire un raccolto poco estenuante e che sia stato concimato.

Sul fine adunque di luglio arisi quello spazio di terra, dove si vuol seminare il colzat, ad effetto che l'erbe cattive si secchino al sole, e concuocendosi poscia, e marcendo entro il terreno rivoltato, apportino un maggiore ingrasso. Si dovrà quindi di bel nuovo arare e spianare il campo, prima della seminagione; avvertendo che sarà d'uopo purgare il campo di tutte l'erbe, che di nuovo possono esservi nate.

Perchè poi le pioggie non anneghino il colzat, sarà necessario far dei solchi profondi di distanza in distanza di braccia cinque o circa l'uno dall'altro tutto al lungo del campo, acciocchè le acque abbiano un facile scolo.

Vi sono due modi di seminar il colzat, 1.° sul campo, alla volata o in linee; 2.° in vivajo, alla volata o in linee per essere ripiantato.

La seminagione sul campo, benchè praticata quasi generalmente, offre meno vantaggi del trapianto: in primo dovendosi seminare il grano in agosto, è impossibile di far precedere questa raccolta di qualunque coltura; in secondo luogo riesce più costoso, più difficile, e più lungo il dare a questa pianta tutte quelle cure ch'essa richiede imperiosamente, quali sarebbero la intraversatura e la sarchiatura. La seminagione in linee rimedia in parte a quest' ultimo inconveniente. Ad ogni modo però converrebbe di diradare le piante in modo che vi sia fra loro uno spazio di dieci a dodici pollici per lo meno.

La seminagione in vivajo è generalmente adottata nelle Fiandre, e quì pure da tutti i diligenti agricoltori; essa deve esser preferita per la superiorità de' prodotti ch' essa procura.

Le seminagioni in vivajo si fanno in agosto. A quest' uopo si sceglie un buon terreno, lo si ara e si erpica, e lo si dispone in tavole paralelle di quattro a cinque piedi di larghezza, fra le quali si lascia un sentiero di un piede circa per facilitare la zappatura e la rincalzatura.

Il grano di colzat si semina poscia alla volata o in linee, e lo si ricopre con uno o due pollici di terra. Se si semina alla volata convien seminarlo molto rado, ed inoltre diradar le piante quindici giorni dopo ch'è nato, acciocchè sia vigoroso quando si ha da trapiantare. Seminandolo in linee, convien dare ai raggi nove pollici di distanza. All'epoca della trapiantagione, si leva una linea fra due, e si diradano le altre.

Si può facilmente calcolare l'estensione del vivajo da seminare, ponendo mente che un ettaro (circa tre campi friulani) seminato alla volata o in linee a nove pollici di distanza può somministrar delle piante per tre o quattro ettari; se si vuole ottenere delle piante più belle, si può dare alle linee una distanza di 15 a 16 pollici; ma allora un ettaro di vivajo non potrà somministrare piante per più di tre. Le differenti seminagioni richiedono le quantità seguenti di grano: seminagione sul campo alla volata, per ettaro 15 libb., seminagione sul campo in linee, a 18 pollici d'intervallo, 8 a 10 libbre, e se si vuole levare delle piante, 12 a 15 libbre; seminagione in vivajo 18 a 20 libbre.

In qualunque modo esso sia seminato sul campo o in vivajo, il colzat dopo che è cresciuto, richiede delle zappature e delle rincalzature frequenti.

Quando la pianta è bastantemente vigorosa, e che il terreno su cui si deve trapiantare è preparato, vi si tracciano delle linee parallele a 18 pollici distanti l'una dall'altra, e la mercè di un foraterra ordinario, vi si ripone la pianta di colzat, lasciandovi tra loro una distanza di 10 a 12 pollici. Si deve lasciare ogni pianta che non sia vegeta e forte.

Un tempo troppo asciutto nuoce alla rimpiantagione quanto la favorisce un cielo piovoso. Questa operazione vuolsi fare con sollecitudine; un operajo camminando fra due linee può aprir i buchi a de-

stra e a sinistra, intanto che due altri lo seguitano nelle linee vicine, e vi piantano il colzat. La terra devesi porre leggermente intorno le radici e non comprimerla di troppo.

Durante l'inverno il colzat non chiede alcuna cura; sul principio della primavera devesi rincalzare la terra, avvertendo di sradicar dal terreno tutte l'erbe nocive, affinchè non privino le tenere piante del colzat del necessario nutrimento. Vi sono molti agricoltori che risparmiano questa operazione perchè è lunga e costosa; ma questo calcolo è fallace, perchè il maggior prodotto paga generosamente la spesa incontrata. Venti donne, dice Dombasle, sono bastanti per rincalzare un ettaro in una giornata.

Egli è verso la fine di maggio o ai primi di giugno che il colzat arriva alla sua maturazione; e accorgesi dai fusti che ingialliscono e dalla caduta delle foglie inferiori. La maturazione del grano influisce sulla qualità dell'olio, ma siccome esso scappa facilmente dalle caselle che lo rinchiudono, così è necessario di tagliarlo prima che giunga alla sua perfetta maturazione. Il momento favorevole è quello in cui una parte delle silique cominciano ad ingiallire e a divenir trasparenti, e dove il grano è d'un marrone scuro sebbene ancora poco duro. Il rimanente de' grani benchè verdi ancora, compiono la loro maturazione nel tenerlo in manipoli perchè dissecchi, o come si dice perchè faccia la *bollitura*.

Le piante non si devono svellere dal terreno, ma bensì tagliare dal piede con piccola falce ritorta e ben tagliente, avvertendo di scuotere il meno che sia possibile i rami, acciocchè il seme non esca da' baccelli. Tanto nel tagliare le piante, quanto nel collocarle sui carri, deve avvertirsi di scegliere le prime ore del mattino, quando cade la rugiada, ovver della sera, quando si ha la guazza, perchè così inumidite, sarà men facile, che s'aprano le caselle, e quindi molto minore sarà la perdita del seme.

Tagliate le piante del colzat, e raccolte in manipoli, si trasporteranno sopra carri coperti di tela o di stoje, affinchè non vada perduto il seme nel trasporto, ed indi ammonticchiate in sito coperto, si lascieranno stare alquanti giorni, acciocchè si secchino bene prima di batterle, ciò, che fare si deve in luogo selciato o veramente mattonato.

Battuto il seme del colzat, si dovrà crivellare e mondare. Il grano viene indi trasportato sul granajo e disteso in strati di poco spessore onde non soffra riscaldamento: se ciò accadesse si avrà molto minor quantità d'olio, e il seme non sarebbe buono per l'annata vegnente. Si rimoverà pertanto ogni giorno con un rastrello, fino a che sia perfettamente stagionato. Alcuni vi sono che per far evaporare l'eccesso dell'umidità ed impedire il riscaldamento, lo pongono in un lenzuolo e lo scuotono di quando a quando. Altri infine vorrebbero che non si nettasse interamente il grano che al momento di venderlo, o di condurlo alla macina, essendochè esso si conserva meglio quando è misto con un po' di paglia minuta.

Vantaggi che risultano dalla coltivazione del colzat. Il marchese Ridolfi scrive nel suo rendiconto dell'istituto agrario di Meleto che — « lo studio delle piante oleifere presenta oggi il più grande interesse, in quanto che l'industria manifatturiera consuma un'immensa quantità di olio di semi, e la sola Marsiglia possiede più di quindici edifizi a vapore per frangere e spremere quelli di lino che vi spedisce il Mar-Nero . . . . . Quindi non è meraviglia se i coltivatori intelligenti accolsero con entusiasmo ogni speranza che loro fu data, circa al conseguito ritrovamento d'una pianta oleifera soddisfacente ai loro bisogni. Così qualche saggio felice della cultura della Cammelina (*Myagrum sativum*), del Sesamo (*Sesamum Orientale*), e poi dell'Arachide o pistacchio di terra (*Arachis Hypogaea*), ed ora della Madia (*Madia Sativa*), vennero successivamente divulgati con enfasi ed accolti con vivo interesse. Ma disgraziatamente quelle piante non si sostennero in credito nelle prove più estese, o nei luoghi appunto ove vi sarebbe stato gran bisogno di loro. Meno fallace delle indicate vedesi riuscire il colzat (*Brassica napus sativa*,)

e forse anche il Ravizzone (*Brassica napus sylvestris*), piante già coltivate al Nord con gran successo, e che fra noi evitano i gravi danni della siccità anticipando il prodotto. Il colzat pertanto essendo la pianta oleifera che fin qui mi parve la più ferace nelle mie circostanze, fu la sola che due volte introdussi nel campo un po' estesamente: nè del suo prodotto ebbi ragione di dolermi, comunque non sia mai riuscito ad avere la superficie del suolo vestita di questa pianta come sarebbe stato desiderabile. E di questo è stato cagione una volta il tardo germogliare dei semi affidati al suolo sul cominciare dell'autunno per difetto di umidità, e quindi pei danni cui andarono soggette le piante troppo tenere nelle pioggie e ghiaccio del verno; un' altra per il languore delle pianticelle nate presto, ma non ristorate mai da pioggia benefica; lo che permise alla pulce di terra di devastarle. In generale la siccità dell' autunno, dopo la fatta semente, contraria il colzat, e gli nuoce anche l' aridità della primavera inoltrata, quando cioè sta sul punto di fruttificare» — Con tutto ciò avendone seminato un quarto di stajo ne raccolse 19 staja il primo anno e 24 il secondo, i quali gli costarono L. 242; che se li avesse venduti in grano anzichè ridurli in olio, avrebbe per certo ricavato da 43 staja almeno 430 lire, e dai fusti altre 50 lire, per cui avrebbe avuto un utile di lire 238.

Spremuto che si abbia l' olio vi rimane il marco o panello, il quale è un ottimo alimento pel bestiame; i bovi, le vacche, i majali lo mangiano con piacere, e questo alimento giova grandemente all' ingrasso degli animali. Sparso il panello sulle terre a guisa di concime, produce degli effetti sorprendenti.

L' abitudine di levar le foglie per mangiarle in minestra, o per darle come foraggio al bestiame nuoce al crescimento della pianta e alla qualità del grano. Coi fusti del colzat si fanno de' fascetti che giovano assai bene nella formazione dei boschi per mettere a filare i bachi.

G. B. Z.

SUL TEMPO DI FARE IL MAGGESE E DI MOLTE ALTRE COSE

DIALOGO DI PASQUALE, ANTONIO E GIOVANNI

Uscendo di chiesa dopo i vesperi della Domenica, si trovarono insieme tre bravi e buoni agricoltori di Bagnarola, i quali ragionando delle faccende rurali, tennero il seguente dialogo.

ANT. Perchè mai, volete così subito lasciarci, e andarvene a casa?

PASQ. Perchè devo preparare l' aratro essendo il tempo di fare il maggese.

ANT. Oh! per quanto al maggese si ha ben tempo di farlo, mentre ora abbiamo altre faccende ben più importanti. Non parlo del granoturco al quale abbiamo dato la terra, nè del frumento mietuto e del cinquantino seminato, nè della spelta e avena che sono già in casa, ma bensì che bisogna prima di tutto battere il frumento, poi la spelta e l' avena, indi zappare i cinquantini, e poi sfalciare i fieni. Quando siansi fatti questi lavori allora si può occuparsi del maggese, il quale si ha tempo di fare agli ultimi di agosto e in settembre.

PASQ. E sembra a voi di fare un buon maggese in questo modo? Nol credo; perchè il tempo opportuno per farlo è il mese di luglio, ed in agosto dev' essere terminato. Se continuerete a fare il maggese, come andate dicendo, non giungerete mai a fare il frumento che vi abbisogna per pagare l' affitto. Pensateci bene, amici miei, chè il frumento è andato a un prezzo che guai se si dovesse comperarne sei od otto staja, che a supplirvi vi andrebbe la metà della galletta e del vino! Vedete quindi quali conseguenze può avere il non saper scegliere il momento opportuno di fare il maggese, e il modo di ben farlo.

ANT. Ditemi dunque, Pasquale, come fate voi il maggese?

PASQ. Io fo il maggese subito che ho condotto a casa il frumento, la spelta e l' avena; e comincio tosto ad ararla ed erpicarla. E questa operazione la ripeto due volte la settimana, arando un dì ed erpicando l' altro, e continuando per tutto luglio ed agosto. Vi conduco sul campo la terra dei fossi e quella delle capezzaggini (*gavini*) la spargo e la mischio mediante l' aratro e l' erpice. In tal modo voi vedete che si estirpano le

erbe cattive o si bruciano al sole. Se adunque farete il maggese com' io faccio, vedrete che bei frumenti che farete, coi quali potrete pagare il padrone.

Ant. Ben vedo che a fare il maggese come voi dite si ha da ottenere abbondante raccolto di frumento. Ma per far ciò converrebbe essere liberi come voi, che potete lavorare le vostre terre come meglio vi torna; che se aveste un padrone, come abbiamo noi, il quale vi obbligasse a lavorare non solo le terre che tenete in affitto, ma ancora che vi comandasse di andar oggi a condur la calce, dimani i mattoni, dopodimani le travi, oh vi sappiamo dire che nemmeu voi fareste un buon maggese!

Pasq. Eh che diamine! Non siete voi altri affittaiuoli, e non dovete pagare l'affitto, per cui dovreste esser liberi da questi comandi che v'impediscono di attendere alle faccende campestri? Perchè mai non sapete far valere le vostre ragioni? perchè non dite, con tutta umiltà, al vostro Padrone che se a S. Giacomo non avete tanto frumento che basti a pagargli l'affitto, ci si trattiene la metà del vostro vino, e se quello ancora non basta vi toglie il granoturco? Chiedetegli quindi che vi lasci liberi almeno tre giorni per settimana onde poter fare il maggese. Senonchè ritengo che piuttosto di accusare il padrone, conviene che accusi voi di poca attività. Ed infatti non trovate forse il tempo per fare il maggese in Settembre, e per farlo male? Non sapete che in Settembre cadono per lo più molte pioggie, mentre in Luglio ed in Agosto vi ha arsura? E quanto quelle danneggiano appena fatto il maggese, le sono molto benefiche quando sia fatto a tempo, per cui quando si ha da seminare la terra va benissimo, si sfarina e si sovescia a meraviglia. All'incontro facendo il maggese in Settembre, per lo più si ara il terreno umido, e cadendovi sopra nuova pioggia, ne avviene che quando si ara per spargere il frumento la terra va male, e la fetta rivoltata ricade nel solco, e l'altra ricade sulla prima onde il frumento non nasce, o bisogna spanderne in doppia quantità.

Ant. Ed io farò come voi dite: voglio in questa settimana cominciar a far il maggese, avvenga che si vuole. Mi dispiace però che ho poco letame, avendolo condotto sul campo in primavera pel granoturco.

Pasq. Avete però tempo di farne. Vi sono anche molti concimi che possono supplirvi, vi è il gesso, il guano, e a quanto dicono anche il sale.

Ant. Mi fai ridere Pasquale! Non abbiamo sale che basti per salare la polenta, e vorresti che concimassimo con esso le terre; mi fai proprio ridere!

Giov. Sapete qual è il concime che si vuole per avere bei prodotti? vi si vuole la merda per concimar i campi. Intesi che ne' tempi antichi molti uomini tenevano consiglio su diverse cose spettanti all'agricoltura, parlando di piantagioni di gelsi, di viti, di alberi fruttiferi, di aratri, di erpici, ma nessuno parlava di concime, per cui un vecchio che stava attento ad ascoltarli, disse: - signori miei, voi ragionate di tutto, ma non di ciò che più importa, cioè della merda, poichè quest'è la base della vera agricoltura, e senza di essa non si raccoglie nulla.

Pasq. Ma come si fa a produrre merda? Eseguendo i consigli *dell' Amico del Contadino*, il quale insegna a fare i prati artificiali di medica, di trifoglio, coi quali si possono nutrire molto bestiame, il quale darà molto concime. Ma finora pochi nella nostra parrocchia abbiamo seguito i suoi consigli.

Ant. Caro Pasquale, se non vi dispiace torniamo a parlare del maggese. Ditemi che giova il fare un buon maggese se l'autunno è molto piovoso, e non si può seminare a tempo il frumento.

Pasq. Se il maggese è fatto si può anticipare la seminagione del frumento alla metà di settembre, e così si avrà l'utile di risparmiare la metà della semente, e meglio ancora sarebbe di piantarlo invece di seminarlo.

Ant. E che, vi verrebbe il grillo di piantar il frumento? N[illegible] vi ricordate quanti lagni fecero le donne contro vostro padre, perchè fu uno de' primi a piantar il granoturco?

Pasq. Sì, ma abbiamo il tornaconto. Per seminare due campi vi voleva una quarta di granoturco, piantandolo bastano due quartaruoli, e meno ancora. Vi sono quindi 2 quartaruoli di risparmio che valgono 2 lire; di più vi ha economia di braccia nella zappatura, poichè dove vi volevano 8 braccianti a zappare 2 campi di granoturco seminato, bastano 4 braccianti dov' è piantato; dove occorrevano 10 braccianti per rincalzarlo oggi bastano 4, per cui risulta una diminuzione di 10 braccianti, ossia di Austr. lire 10, alle quali si devono aggiungere altre due di diminuzione di semente. E ben vedete che 12 lire non sono poca cosa! Io poi

sono di parere che anche le donne avranno piacere di piantare il frumento, perchè più facilmente lo mieteranno.

Ant. Ma seminando il frumento così per tempo, esso s' inerba, e allora si ha poco prodotto.

Pasq. Oh esso non s' inerba quando il maggese sia ben fatto!

Ant. E la zizzania?

Pasq. E che? non potete forse nei giorni piovosi nettare il frumento come si nettano i risi? Ma oltre a nettare il frumento della zizzania, convien avere avvertenza di non condurre la loppa nella quale essa può esservi, e vi può essere il carbone. Conchiudiamo amici che vi vuole un buon maggese, che quest' è il tempo opportuno per farlo, essendochè il sole brucia le cattive erbe. Mi ricordo che nel 1834 essendovi quella straordinaria siccità, fu l' anno il più propizio pel maggese, e magnifico fu il raccolto del frumento nell' anno seguente. Con sei quartaruoli di semente raccolsi 20 staja di frumento; e in una braida a Cordovato di 4 campi e 1/2 sopra 7 quartaruoli di semente raccolsi 24 staja di frumento. Con tutto ciò ho calcolato che nemmeno la metà del frumento seminato sia nato, per cagione che la terra era troppo arida. Ma le piante del frumento aveano dalle 30 e più spiche, e ciascuna spica 100 e 130 grani. Ho quindi calcolato che se l' avessi piantato come si fa del granoturco avrei fatto 30 staja, per cui dico che ha ragione *l' Amico del Contadino* dicendo che si può fare 90 staja di frumento su uno di semente. Anche in quest' anno il Sig. Evaristo Galvani di Cordovato ha raccolto 8 staja di frumento da 11 libbre di semente, ed era tanto bello che tutti andavano a vederlo, ed io vidi una pianta che avea 39 spiche!

Giov. Quest' è un prodigio! Se tutti facessero a questo modo si farebbe tanto frumento che non si troverebbe granai bastanti per porlo in serbo.

Pasq. Certo che noi potremmo fare dei grandi raccolti, se sapremmo ben lavorare. Pasquale Nimis *Contadino.*

IMPIEGO DEL SALE
NELL' AGRICOLTURA

Se ben vi ricorda noi abbiamo avuto a parlarvi delle sperienze fatte dal Sig. Bèru sopra l' efficacia del sale. Ora quelle sperienze invogliarono il Sig. B. . . . di Zara di provare simili risultati. Egli ne fece un saggio in un terreno di Cosino, seminato a frumento, ma non insistette sulle pedate dell' agronomo francese, che il tempo, o piuttosto la stagione avanzata non glielo permetteva. Però quantunque incompleto fosse stato il saggio, i risultati ciò non pertanto furono tali da meritare che se ne faccia parola. Ed è appunto perciò che noi riferiremo quanto leggesi nella *Dalmazia*, la quale dopo aver riportato il ragguaglio delle sperienze del sig. Bèru da noi pubblicate nel N. 43 dell' anno V., così si esprime.

Or queste sperienze così chiare e parlanti negli ottimi loro risultati indussero, come fu detto più sopra, a farne saggio a Cosino sopra un campo, sul quale alla fine di ottobre dell' anno passato si seminò il frumento, dopo aver prima apparecchiato e ben concimato il terreno col solito ingrasso animale. Letto che ebbe il ragguaglio del sig. Bèru, B. . . . . indusse il padrone di quel terreno a gettarvi in una porzione di quel campo, appositamente marcata, una quantità di sale approssimativamente eguale in peso al grano seminato.

Osservando il corso della vegetazione si videro in quella porzione col sale i gambi più alti, presso alla maturità le spiche più grosse e più grandi, e comparate colle spiche del rimanente del campo la differenza n' era in meglio d' un buon quarto.

Sgranate le spiche, cresciute coll' aiuto del sale, diedero un frumento bellissimo, pieno, e cento granelli ne pesavano 96 grani, mentre dell' altro l' egual numero di granelli non diede che 84, ciò che dà per il frumento cresciuto col sale

un vantaggio non ispregevole sopra l'altro. Ma il sale, come si disse, fu gettato quando il frumento era già cresciuto alquanto: ora se un tratto fosse stato concimato con questo ingrediente nello stesso tempo che si gettò la semenza, non sembra, che i risultati sarebbero stati diversi da quelli, che si ottennero in Francia vale a dire 19 per 1; mentre da noi per solito, e sopra terreni buoni si ha qualche cosa più del 12 per 1, alcune volte però 8 e spesso il solo 5 per 1.

Il peso da noi d'uno stajo di frumento varia fra 110 a 115 funti e valga poniam caso fiorini 5. Un centinajo di sale grigio costa f.ni 3. 30. (Da noi costerebbe fiorini 10. 18.).

Ora se da uno stajo di frumento si ricavassero col concime ordinario 12 staja di ricolto, si avrebbe un reddito brutto di fiorini 60; impiegando il sale, risulterebbe invece il valore di fiorini 95 o veramente detratto il prezzo del sale, fiorini 91 car. 30.

Ammettiamo anche una rendita minore del 19 per uno, ella sarà sempre tale da incoraggiare gli agricoltori a far uso del sale piuttosto che del concime animale — singolarmente dove questo manca.

E veramente la scarsezza di concimi dovrebbe indurli a questo surrogato, sempre men costoso, e richiedente meno perdita di tempo, meno di mano d'opera, di quello che trascinare da punti lontani letame cattivo, e senza vigore. E quante località non si trovano in Dalmazia, dove non è possibile di arrivare con grandi some di concime o sui carri od a schiena di giumenti!

I vantaggi qui non finiscono. Il francese sig. Bèru assicura, che spargendo buona dose di sale, il campo non abbisogna per 5 o 6 anni di altro concime. Non sarebbe questa una provvidenza pei nostri laboriosissimi contadini dell'interno? E per ultimo, passando differenza da grano a grano, siamo sicuri, che alla bellezza del frumento, cresciuto col sale, i compratori si piegherebbero a pagare lo stajo più caro.

Se questa pratica venisse incoraggiata, ed in qualche modo guadagnasse terreno, sembraci, che maggiore consumo del sale arrecherebbe maggiori vantaggi anche al sovrano erario, e che inoltre riattivando le vecchie saline, quando non fosse per altro che per il sale grigio ad uso dell' agricoltura e del bestiame, si aprirebbe anche in altri distretti dalmati una sorgente di guadagno a qualche numero di braccia, che vi venissero impiegate. Nulla importa tanto per ora, che di fare saggi, e renderli più pubblici che sia possibile a vantaggio comune.

VARIETÀ

DELLE ACQUE MINERALI DI ARTA

Relazione ed analisi chimica del Prof. Ragazzini.

Poche sono le Provincie d' Italia che non abbiano qualche sorgente di acqua minerale; ciascuna vanta le sue, e ne narra i miracoli di guarigioni operate. Il Friuli ch'è ricco di ogni sorta di produzioni minerali, il Friuli ha anch'esso questa ricchezza dell'acque minerali, poichè indipendentemente da quelle di Arta che sono rinomatissime, n'ha di solforose a Cavasso nel distretto di Maniago, e a Forgaria nel distretto di Spilimbergo, dove m'avvenne di scoprirle percorrendo quegli amenissimi colli.

Ella è una vera ricchezza queste fonti minerali, perchè vi attraggono molta gente, chi pella speranza di trovare un alleviamento di mali, chi per trovar avventure, chi per seguir la moda. E mentre gli osti e i non osti fanno il bene di Dio, e mentre alcuni guariscono dai mali di fegato e dai pruriti erpetici, altri vi lasciano la pace e tornano a casa con terribili malattie di cuore, e non pochi coi borsellini vuoti.

Io non so se quello che avviene altrove, avvenga pure in Arta; certo è che colà vi ha un grande concorso, il quale ogni anno si fa più numeroso, poichè la situazione pittoresca, la genti-

lezza e cortesia degli abitanti invitano ad andarvi, come invita ad andare la virtù portentosa di quelle acque, e le bellezze romantiche poetiche e prosaiche di tante e tanto gentili signore. Chi viene da Arta vi racconta una storia lunga lunga di avvenimenti, de' quali basterebbe la metà per indurre gli ammalati a trovar la salute, e i sani a trovar i dolci conforti della vita, le fresche aure, i canti popolari, il viver semplice, la dimenticanza delle noie del mondo.

Senonchè tutte queste cose poco valgono ai medici che devono consigliare ai loro ammalati di prendere queste o quelle acque; è necessario che essi sappiano gl' ingredienti che contengono. Che importa loro che 100 individui siano guariti della stessa malattia prendendo quelle acque? questo sarà bello e buono pegli empirici, ma i medici scientifici, quelli che ragionano di stimoli e controstimoli, oh quelli vogliono sapere cosa somministrano, e non vogliono ordinare ad occhi chiusi! Ed essi fanno benissimo. Perciò a contentarli i signori Deputati di Arta invitarono il Professore Ragazzini ad imprendere un' analisi. Non già che le acque pudie di Arta mancassero di un' analisi, perchè anzi una ne avean, ma chi mai potrebbe sostenere che quella fatta da Adolfo Dausix, Giacinto Franzoja e dal Pr. Giuseppe Moretti soddisfacesse pienamente?

Il prof. Ragazzini adunque soddisfece ai desideri degli egregi Deputati, e vi fece l' analisi. Comincia egli il suo lavoro dicendo della situazione delle acque che scaturiscono nel largo letto del fiume Bute tra i villaggi di Arta e Piano, e ne descrive la bellezza romantica del sito, l' aere puro, la gentilezza degli abitanti, e tutti quei conforti che si richieggono in questi convegni. Indi ci dà le notizie storiche *sull' acqua pudia*, e vi ragiona alquanto intorno ad alcune antichità storiche che risguardano il Canale di S. Pietro. Noi avremmo desiderato che a queste notizie il chiar. professore ci avesse dato anche quelle che risguardano la posizione geognostica in cui scaturiscono le acque di Arta, e ci avesse fatto conoscere le piante che vi crescono spontanee.

Poscia la memoria del Ragazzini si fa a ragionare dell' analisi chimica, dalla quale risulta che l' acido idrosolforico è in semplice soluzione, che facilmente si sperde tanto per lieve riscaldamento, quanto per leggiera agitazione, e che ciascuna libbra metrica di essa acqua contiene in soluzione:

Acido idrosolforico . . .	denari	0, 0082
Solfato di magnesia . . .	„	0, 5470
Solfato di calce	denari	1, 3580
Cloruro di magnesia . . .	„	0, 3410
Carbonato di calce . . .	„	*vestigia*
Silice ad acido silicico . .	„	0,0120
Materia organica	„	*vestigia*
Perdita	„	0, 0370
Totale denari .		2, 2982

Dall' analisi passa a trattare degli effetti generali e parziali *dell' acqua pudia*, e del modo di usarla. E qui, come suol accadere di tutti coloro che descrivono le virtù delle acque minerali, vi ha il solito difetto dell' esagerazione, poichè poco ci vuole che non sia tanto famosa quanto l' Elisire del Le-Roy, che conveniva in tutti i mali. Certo è che l' acque pudie di Arta giovarono ad un gran numero di ammalati, ma è altrettanto certo che vi sono molti casi in cui esse non convengono; che sono efficacissime prese sul luogo, che trasportate perdono molto delle loro virtù, essendochè collo scuotimento l' acido idrosolforico se ne svolge. Esse giovano anco come bagni, riscaldate a 28 gradi Reaumuriani circa, nelle scrofole, impetigini, leucoree, nelle reliquie morbose della miliare, nella rogna e negli altri umori acri che intaccano la pelle.

Dagli effetti generali delle acque pudie passa a narrare le storie mediche di alcune guarigioni. Oltre quelle storie mediche scritte dai dottori Agostino Pagani e Ciconi, ve ne sarebbero molte altre di poter aggiungere, alcune importanti per la singolarità de' casi; ma in allora il libro sarebbe divenuto troppo voluminoso. Noi riteniamo che le acque di Arta non hanno tanto bisogno di essere celebrate con gran numero di storie mediche, poichè non v' ha paese in Friuli, e molti ve ne sono nelle provincie venete oltre que' dell' Istria, che non abbiano qualche individuo che le benedica. La storia vivente è quella che forma la celebrità delle virtù di quelle acque.

In un capitolo il prof. Ragazzini ci offre alcuni cenni su l' acqua salino-marziale di Arta. Breve troppo è quel cenno, nè al pubblico nè al medico basta di sapere che quell' acqua debolmente marziale tiene in soluzione del bicarbonato di protossido di ferro, del solfato di magnesia e di calce, nonchè alcun poco di cloruro di calcio. Ci rincresce che di quest' acqua non sappiamo le quantità de' sali contenuti, per cui quello che dal Ragazzini non fu fatto, è desiderabile che da altri si faccia.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI comp.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.